

DOMAINE DE LA MORDORÉE





ACCORD AVEC NOTRE LIRAC ROUGE
LA REINE DES BOIS

Sauté de bœuf avec sa sauce vin rouge

INGRÉDIENTS :

2 carottes, 2 échalotes, 1 oignon, 6 cuillerées à soupe d'huile, 1 cuillerée à soupe de farine, 75 cl de vin rouge, 2 branches de thym, 2 feuilles de laurier, 1.5 kg de filet de bœuf, Sel, poivre du moulin

---

6 Personnes - Préparation 20 min - Cuisson : 40 min

PRÉPARATION :

Pelez et hachez les carottes ainsi que les échalotes. Pelez et émincez l'oignon.

Dans une casserole, faites chauffer 3 cuillerées à soupe d'huile, puis faites revenir les carottes, les échalotes et l'oignon en remuant pendant 2 minutes à feu moyen.

Saupoudrez de farine. Salez, poivrez et mélangez. Versez le vin rouge. Ajoutez le thym et le laurier. Laissez mijoter 20 minutes à feu très doux, en remuant régulièrement. Coupez le filet de bœuf en gros cubes.

Dans une sauteuse, faites chauffer le restant d'huile, puis faites dorer la viande. Quand ils sont bien colorés, versez la sauce au vin rouge sur la viande et mélangez. Poursuivez la cuisson à couvert 20 minutes sur feu doux.

Rectifiez l'assaisonnement et servez très chaud avec des tagliatelles fraîches.